Et como sono cotti mutali ī piattelli con bono caso / & butiro & spetie dolci.

Maccharoni in altro modo.

A la pasta nel modo sopradutto / & similemẽte li farrai cocer mettendo gli li fornimenti sopra scripti facendo la pasta vn pocho piu grossa & tagliata molto menuta & sottile & si chiamano triti / ó formẽtine.

Menestra de radici de petrosimolo.

I glia le radicin del petrosimolo / & cacciane for quel bastone dimezo / & nettale bene & falle ben cocer ī brodo ducarne / Dapoi battile menute menute & rimettile in altro bon brodo grasso ducarne cõ vn pocho di pepe & di zafrano.

Et ta li fonghi molto bene / & falli bollir in acqua con doi / ó tre capi daglio / & cõ mollicha di pane / Et questo si fa per ch da natura sonno venenosi / Dapoi cauagli fora & lassa ben colar quella acqua in modo ch restino sciutti / & dapoi frigli in bono olio / ó ī lardo / Et quando son cotti mettili sopra de lespetie.

N altro modo poterai aconciar li ditti fõghi cioe nettandoli prima molto bene / & poi metteroli sopra la bragia / & ponli sopra dellardo & de laglio battuti iseme & del pepe / Et simelemente gli poterai acõciar con olio / Et etiamdio gli poterai cocere cosi acconci ī vna padella como se fosse vna torta

Zucche fritte.

O gli dele zucche / & nettale bene / Et dapoi tagliale per traverso ī fette sottili como la costa dun coltello / Et dapoi gli fa trar solamente vn boglio in acqua / & cacciale for / Et dapoi le poni asciutar Et poneli desopra vn pocho pocho di sale & in ueltale in farina bella / & friggle in olio / Dapoi cacciale fore & togli vn pocho di fiore de finocchio / vn pocho daglio & di mollicha di pane / Et pistali bene & distempera cõ agresto ī modo ch resti ben raro / & passa per lastamegnia Et getta questo tal sapore sopra le dette zucche / Lequali etiadio son bone ponendogli solamente di sopra agresto / & fior di finocchio / Et se voi ch detto sapor sia giallo mettevi vn pocho di zafrano.

Menestra de pome cotogne.

O ci le poma cotogne ī brodo ducarne magra / Dapoi pistale & stemperale cõ latte de amadole facto cõ brodo ducarne ó di bon pollo grosso / sel tempo il richiede / & passale per lastamegnia / & ponila ī vna pignatta con zuccharo / zenzeuero / & Cannella / & vn pocho di zafrano / & ponila abollir longi dal focho sopra labragia ch non piglie fume & voltela spesso col cocchiaro / Et ponendogli vn pocho di butiro / ó strutto frescho sarebbe miglior / Dapoi quando ti par cotta fa le menestre / & punui di sopra delespetie dulci & del Zuccharo.